

Four Precijet+ électrique 20 niveaux GN 1/1

Réf. PJ201E

PRECIJET+ L'ESSENTIEL

Cuisson Intelligente®:

CoreControl®: régulation de la puissance adaptée à la charge

AirControl®: régulation de la vitesse et autoreverse de la turbine

JetControl®: technologie injection avancée

Refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson

FastPAD :

Tableau de commande tactile, intuitif et ergonomique

TwinControl intégré :

Système breveté exclusif doublant les fonctions essentielles du four

Full Cleaning System :

Dispositif de nettoyage avec alimentation automatique du produit

Consobox :

Suivi de l'historique des consommations du four



SPECIFICITES TECHNIQUES

- * Tableau de commande en verre trempé FastPAD® : composé d'un grand écran LCD couleur, commandé par dalle tactile et d'un bouton codeur
- * **Aircontrol®** : Turbine auto reverse avec vitesse de ventilation variable de 1 à 100%.
- * **Airdry+** : Déshydratation rapide des produits par ouverture motorisée du four, pour un croustillant en façade, ventilation assurée par 3 ventilateurs
- * **CoreControl®** : Ajustement automatique de la puissance du four en fonction de la charge en cuisson, pour une cuisson toujours dans le degré demandé.
- * Disponibilité du four en continue grâce à l'ajustement immédiat à la température demandée.
- * Fonction veille : Passage automatique en mode économie d'énergie après une période d'inactivité (paramétrable).
- * Préchauffage en temps masqué du four.
- * Moufle de cuisson, d'une capacité de **20 étages** GN 1/1 (325 x 530mm) espacés de **65mm**.
- * Programme de lavage automatique « **FullCleaning System** » : Nettoyage tout automatique avec prise en charge du produit par pompe intégrée. 3 niveaux de lavage possibles.

*** 7 modes de cuisson :**

- Convection de 0 à 250°C
- Vapeur saturée : vapeur à 98°C
- Mixte de 30 à 250°C (avec hygrométrie réglable de 0 à 99%)
- Basse température : vapeur de 30 à 97°C
- Vapeur surchauffée : vapeur de 99 à 105 °C
- Régénération.
- Delta T

*** Mode Cuisson automatique:**

- Accès immédiat aux programmes de cuissons
- 80 recettes enregistrées de série avec ajustement possible de l'appoint de cuisson et de la coloration
- Possibilité de créer ses propres recettes
- Affichage sous forme de texte ou de photos via la bibliothèque intégrée dans le four
- Classification des recettes par familles et/ou dans « mes recettes »

*** Mode Service**

- Kit logiciel de traçabilité fourni avec le four
- Echanges et récupération des recettes et des photos sur ordinateur
- Paramétrage possible permettant une personnalisation maximale
- Diagnostic Visual System : écran interactif destiné au technicien.

*** Fonctions**

- **Refroidissement automatique** de l'enceinte de cuisson, porte fermée : pour une meilleure réactivité
- **Humidificateur** : apport instantané de vapeur (coup de buée), idéal pour le pain

ACCESSOIRES / OPTIONS

- * Chariot d'enfournement supplémentaire (voir fiche technique).
- * Chariot porte assiettes et housse isotherme, pour dispositif banqueting (voir fiche technique).
- * Sonde à cœur débrochable, produit délicat diamètre 2.5mm, longueur 100mm
- * Kit douchette sur enrouleur
- * Kit douchette indépendante.

*** Fonctions (suite)**

- **Fonction Hold** : phase de maintien en température après cuisson (four semi statique). Evite tout dessèchement en surface du produit
- **Rinçage automatique** possible entre deux cuissons, en remplacement de la douchette
- **MultiTimer** : programmation du temps de cuisson par niveau : apporte de la flexibilité durant le service.

*** Equipements**

- Porte froide à double vitrage athermique clipsé avec ouverture par rotation gauche de la poignée, ferrage à gauche et fermeture par verrouillage manuel. Ouverture jusqu'à 180° et vitre intérieure pivotante pour faciliter le nettoyage
- Eclairage de l'enceinte par bandeau de Leds dans la porte
- Goulotte de récupération des condensats sous la porte et sous le four, à évacuation en continu
- Muni de protections électriques, d'une sécurité de porte et de sécurités thermiques.

*** Dotation standard**

- Chariot 20 niveaux tout inox (voir documentation spécifique) muni de 4 roulettes dont 2 avec frein
- Sonde à cœur débrochable, rôtisserie diamètre 4.5mm, longueur 100mm
- Bornier de raccordement pour économiseur d'énergie.
- Interface USB.

- * Plaque de préchauffage (supprime la présence d'un chariot dans le four pendant le préchauffage).
- * Kit sortie enregistreur HACCP: Sorties HACCP constituées de 2 x 10m de câble cuivre en sortie arrière.
- * Kit grilles (3 ou 5 grilles)
- * Option Triphasé 230V + Terre
- * Option 60Hz

NORMES: Conformités aux normes

EN 60335-1: Normes européennes relatives à la sécurité des appareils électriques.

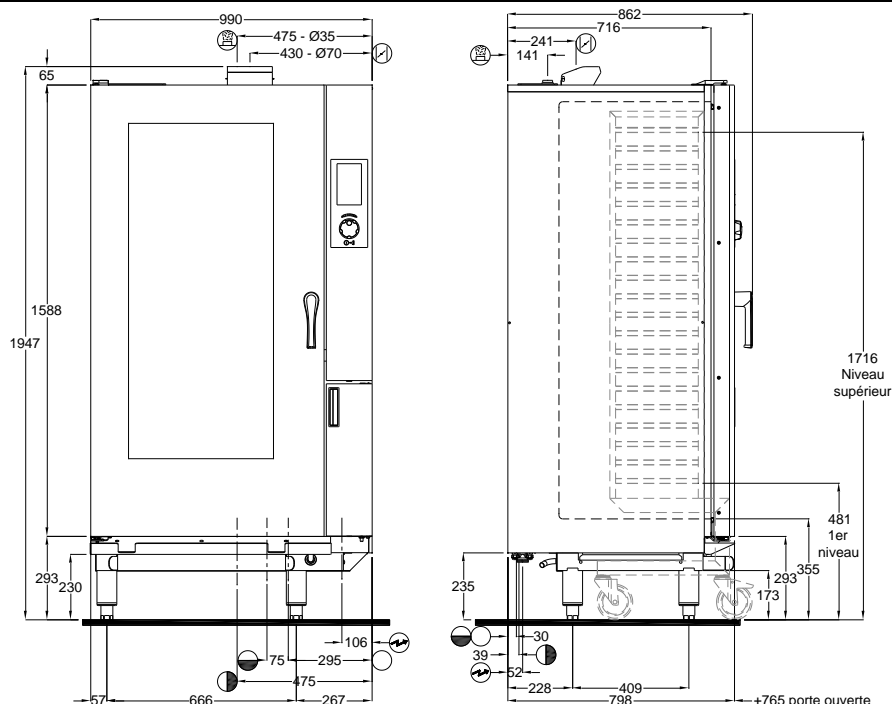
EN 60335-2-42: Normes européennes relatives à la sécurité des appareils électriques.

IP 25 et IK 9: Indices de Protection.

XP U 60-010: Hygiène.

PJ201E

- Raccordement ELECTRIQUE**
Arrivée électrique à 375 mm du sol
Protection nécessaire :
- 400V : Disjoncteur 50A courbe B et disjoncteur différentiel 30mA
- 230V : Disjoncteur 80A courbe B et disjoncteur différentiel 30mA
- EAU FROIDE alimentaire**
Arrivée eau à 220 mm du sol
Prévoir une vanne d'arrêt à proximité
- EAU ADOUCIE**
Arrivée eau à 220 mm du sol
Prévoir une vanne d'arrêt à proximité
- VIDANGE**
Arrivée vidange à 180 mm du sol
Les eaux évacuées peuvent être des condensas à hautes températures, utiliser des matériaux adaptés à ces températures.
Il est impératif d'avoir un siphon entre l'appareil et le réseau de vidange pour prévenir les remontées d'odeurs.
- Cheminée à clapet**
- Evacuation des vapeurs excédentaires**
- ⚠ Sol de niveau : Pente Maxi 1 cm/m**



CODE TECHNIQUE

B1PJ201E

DIMENSIONS (mm)

Extérieures

Hauteur 1947; Largeur 990; Avancée 862

Moufle

Hauteur 1446; Largeur 630; Avancée 535

CAPACITES

Nombre de couverts par jour

470

Volume utile Moufle (dm³)

225

Plaques GN 1/1 (325 x 530)

20

Profondeur maxi des bacs (mm)

55

Espacement entre étages (mm)

65

Capacité maximum (kg)

80

COLISAGE (mm)

Hauteur

2000

Largeur x Avancée

1200 x 1000

POIDS (KG) (brut / net)

308 / 244 + 30 (four + chariot)

DISTANCES / PAROIS

Gauche : 4cm ; Droite : 50cm

PLAGE TEMPERATURE

0 à 250°C

PLAGE TEMPERATURE A CŒUR

0-99°C

MINUTERIE

99 heures

- ELECTRICITE** (Triphasé 230V+T ou 400V+N+T)

Tension

I. Max (A)

Puissance (kW)

230V 3a.c.

70.4

27.7

400V 3Na.c.

42.2

27.7

- Eau FROIDE ALIMENTAIRE / Eau ADOUCIE**

Pression (Mini / Maxi)

150/600 kPa (1.5 bars / 6 bars)

Température Maxi eau froide

23°C

Température Maxi eau adoucie

23°C

Nature

Filtre intégré au four de 131 µm

Dureté (Eau adoucie)

TH 6 à 10°FH (60 à 100 ppm) /

Qualité d'eau

Chlorures Cl⁻: ≤ 150 mg/l / Chlore libre Cl₂: ≤ 0,2 mg/l / 6.5 ≤ PH ≤ 9

Conductivité

≥ 50 µS / cm

Raccordement

Filetage 20/27 (G 3/4)

Consommation maxi instantanée

5 L/min

- VIDANGE**

Température condensas

Approx. 98°C

Raccordement

Sortie verticale inox Filetage 40/49 (G 1"1/2)

CONSTRUCTION

Moufle et Carrosserie

Inox 18-10

TYPE APPAREIL

Mural - Non superposable